

Lisnato sa kremom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g lisnatog testa
- 500 ml mleka
- 2 žumanca
- 6 kašika šećera
- 5 kašika gustina
- 100 g margarina
- 2 kašike šećera u prahu

Priprema

Lisnato testo rastanjiti i iseci 12 kaiševa. Svaki kaiš obmotati oko kalupa za sam rolne. (ukoliko nemate kalup od alufolije mogu da se naprave u obliku fiseka kalupi). Ispeci lisnato testo. Ostaviti da se ohladi.

Sa malo mleka razmutiti šećer, žumanca i gustin, ostatak mleka zakuvati pa skuvati fil. Fil prekriti prijanjajućom folijom i ostaviti da se ohladi. U hladan fil dodati margarin sobne temperature i dobro umutiti. Lisnato puniti filom i posuti preko šećerom u prahu.

Savet

Brz i ukusan desert.